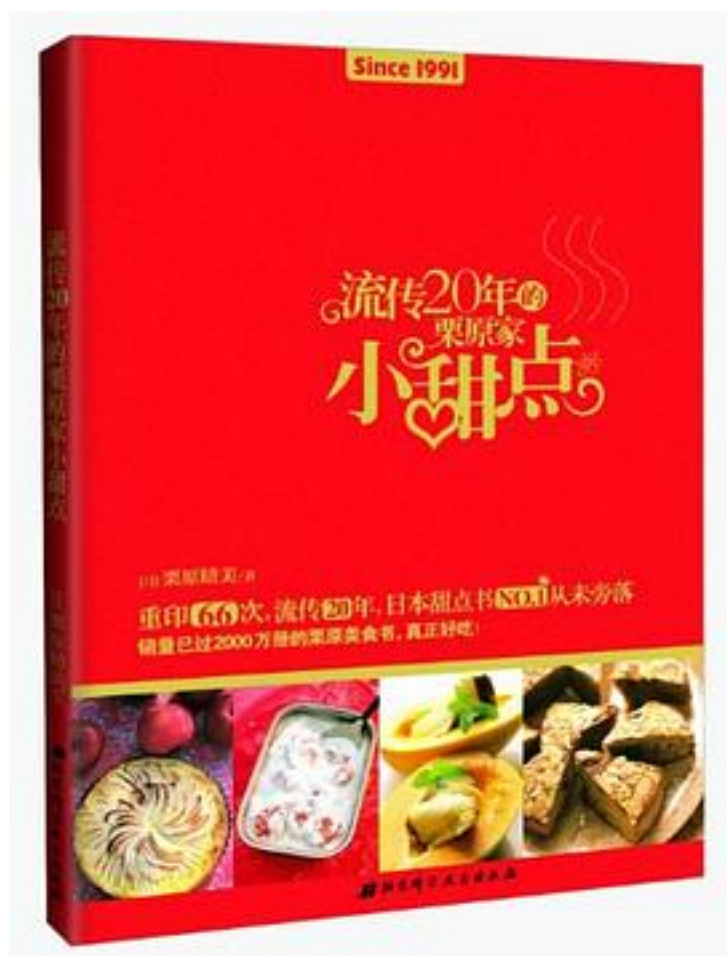


流传20年的栗原家小甜点



[流传20年的栗原家小甜点_下载链接1](#)

著者:[日]栗原晴美

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2012-5

装帧:平装

isbn:9787530456958

《流传20年的栗原家小甜点》内容简介：栗原家小甜点是典型的家庭式甜点，或许没有那么漂亮，也不需要精确称量，却制作简单、好吃，又健康。《流传20年的栗原家小甜点》精选了40余个方子，构思精妙的小甜点来自于栗原做甜点时的突发奇想，属于“老

方子的新材料、新做法”；万能的甜点“底料”，这“两酱两胚”是栗原的“独门秘籍”，也是《流传20年的栗原家小甜点》的最最精华的部分。这些“百搭款”，既适用于任何场合，又能衍生出花样繁多的拿手甜点。栗原家的经典甜点做过上百次，名副其实的“百吃不厌”。尤以其中的戚风蛋糕备受推崇。

作者介绍:

栗原晴美

于1947年出生于日本静冈县，原本只是一名普通的主妇，因烹饪的饭菜受到客人的好评，不知不觉中开始从事起与料理相关的工作。她育有一男一女，由于希望让小孩吃到健康的甜点，开始尝试自制甜点。和她做的家常菜一样，她的甜点选材普通，省时间，却不受既有配方的约束，既充满家庭气息而个性、时尚。媒体评价其“将家务劳动升华为了一种艺术”。

除本书外，她还出版了多部广受欢迎的烹饪书，并开设了自己的厨房用品连锁店。现在，她还尝试在电视上用英语将日本料理教授给更多的人。

目录: 第一章 构思精妙的小甜点

晃晃水果冻

草莓冻酸奶

超松软牛奶冻

冰冻木瓜蛋糕

可可海绵蛋糕

豪华鸡蛋比萨饼

甜蜜红薯球

便捷蛋糕粉面包

新鲜苹果派

永不失败的芝士蛋糕

香甜咖啡布丁

第二章 万能的甜点“底料”

卡士达酱

→法式冻糕随心配

→火热卡士达

→卡士达红茶蛋糕

→卡士达苹果派

杏仁酱

→葡萄干蛋糕

→香蕉布朗尼

→杏仁塔

→杏仁咖啡蛋糕

塔坯

→软曲奇（2款）

→洋梨白桃酥

→香甜红薯塔

→杏仁牛轧糖曲奇

特色饼坯

→特色烤饼

→老式甜甜圈

→脆皮比萨饼

第三章 栗原家的经典甜点

得意小圆饼

葱油圆饼
清爽蛋糕
胡萝卜蛋糕
蜂巢蛋糕
枫糖曲奇
榛子曲奇
法式杏仁瓦片饼
椰香珍珠奶茶
戚风蛋糕
原味戚风蛋糕
香蕉戚风蛋糕
香料戚风蛋糕
简易裱花蛋糕之白森林蛋糕
简易裱花蛋糕之巧克力涂层蛋糕
第四章 我的甜点制作手记
模具
其他工具
材料
笔记
· · · · · (收起)

[流传20年的栗原家小甜点_下载链接1](#)

标签

美食

烘焙

栗原晴美

食谱

西点

日本

生活

手工

评论

印刷效果太差了==东西很实在。。但是美观度实在有点那啥==不太让人想读下去或者尝试。。。

蛮温馨的~适合家庭快手不拘一格做点心!

比较简单的家庭烘焙

超级好的书。里面的方子，打算一个一个地尝试。

超棒

嗯，王婆卖瓜2.

[流传20年的栗原家小甜点 下载链接1](#)

书评

我觉得是一本容易上手的家庭式的西点书。想要做的很完美，跟西点店里的比较的话，肯定是不行的，这本书开始也讲了，为了给孩子做的，又要简单又要快捷。我按照方子做了一些，出来的口感我觉得还不错的，比较家庭式的又清淡的。适合家中有小宝宝的妈妈或者有一定实战经验的人， ...

买这本是因为封面上印着“重印66次，流传20年，日本甜点书No.1从未旁落”。打开一看，比想象中更喜欢。
书中的配方并不多，大概三四十个，从图片看也不太精美，都是非常朴实的样子，不加装饰，但是从图片已经能够感觉到食材的香味。序中提到，这是在成为妈妈后，思想上...

[流传20年的栗原家小甜点_下载链接1](#)